IT CONSIGLI PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO

Per una crema più abbondate:
Versate l'acqua nella caldaia utilizzando il raccoglitore per misurare la giusta quantità e avvitate bene la caffettiera dopo aver rimosso i residui di caffè dal bordo della caldaia.

Per una riapertura più agevole:
Sollevate l'otturatore del sistema valvolare prima di svitare la caldaia dal raccoglitore. Eseguite questa operazione solo quando la caffettiera è a temperatura ambiente.

AVVERTENZE

- Non toccate la superficie calda della caffettiera ma utilizzare manico e pomolo.
- Dopo l'uso, non aprite la caffettiera prima di averla raffreddata per almeno una decina di secondi sotto il getto d'acqua fredda del rubinetto.
- Non raffreddate il prodotto utilizzando acqua eccessivamente fredda in modo da non sottoporlo a ad eccessivi sbalzi termici.
- Consigliamo di lavare la caffettiera solo con acqua. Per il lavaggio non usate pagliette o prodotti abrasivi che potrebbero rigare l'alluminio rovinando la finitura del prodotto.
- **Non lavare in lavastoviglie: per effetto dei detersivi l'alluminio si annerisce, diventa opaco, perde lucentezza rovinando le superfici della caffettiera.**
- Riponete la caffettiera solo quando tutte le sue parti saranno ben asciutte, avendo cura di non avvitare a fondo le due parti.
- Non utilizzate mai la caffettiera senza acqua: una caffettiera su una sorgente di calore senza acqua all'interno della caldaia si surriscalda e si possono bruciare i componenti non in metallo quali le guarnizioni, manico e pomolo.
- Non utilizzate mai altri estratti, polveri di cacao, camomille, altri infusi o solubili, perché potrebbero otturare i fori della piastrina filtro.
- Controllate periodicamente il filtro a imbuto, la piastrina filtro e la guarnizione: quando rivelano segni di usura o deterioramento vanno sostituiti.
- La caldaietta è stata studiata per essere utilizzata solo con acqua e non con altri liquidi.
- Non utilizzate il prodotto in forno o in forno a microonde.
- Scegliete soltanto parti di ricambio originali e conformi al modello in uso.
- Decadimento di ogni garanzia in caso di sostituzione di parti o accessori con materiale non originale.

TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

Informazioni ecologiche: l'alluminio è un materiale completamente riciclabile.

LA VALVOLA ISPEZIONABILE BIALETTI

La valvola ispezionabile Bialetti è una valvola brevettata ed è stata studiata per garantire l'utilizzo della caffettiera in totale sicurezza. Infatti, il funzionamento delle caffettiere con acqua potabile comporta il rischio che si creino depositi di calcare nel foro della valvola di sicurezza con il pericolo di otturazione della valvola stessa e di malfunzionamento del prodotto. Con la valvola ispezionabile Bialetti evitare ostruzioni di calcare è molto semplice, è sufficiente muovere il pistoncino che fuoriesce dalla valvola lungo il suo asse durante le normali operazioni di lavaggio.

EN HOW TO MAKE COFFEE

1 Fill the heater unit with cold water, **using the upper part to measure the water: The notch inside the upper part shows the amount of water to pour into the heater unit. ***To make an excellent espresso, it is very important to respect the right amounts of water and coffee.**

2 Insert the funnel filter into the heater unit.

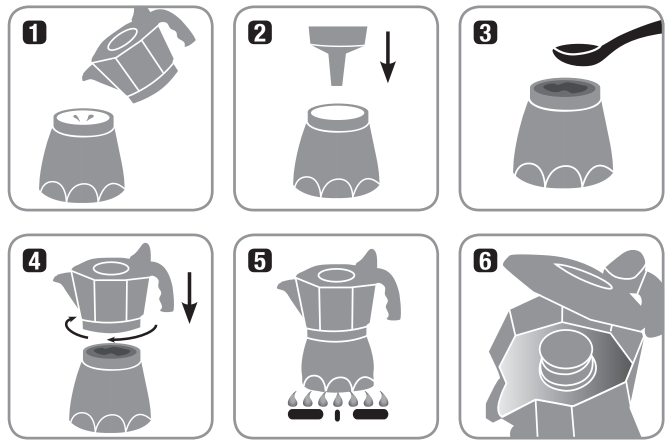
3 Fill the filter with ground coffee, without pressing it down, taking care not to leave any coffee grounds on the edge of the heater unit.

4 Screw the upper part on to the heater unit and tighten well avoiding using pressure on the handle.

5 Put the coffee maker on the heat source: If it is a gas cooker, keep the flame low so that it does not come above the rim of the heater unit

6 After two to three minutes, a small amount of coffee will trickle out and shortly afterwards you will hear the characteristic puffing noise of the Brikka. The froth will form in 3-4 seconds. **Remove Brikka from the heat immediately and pour the coffee into the cups, evenly distributing the coffee and froth.**

N.B: When the coffee has come out, do not leave Brikka on the heat: The froth could disappear and the coffee could overflow from the upper part.



FR LE RITE DU CAFÉ ITALIEN

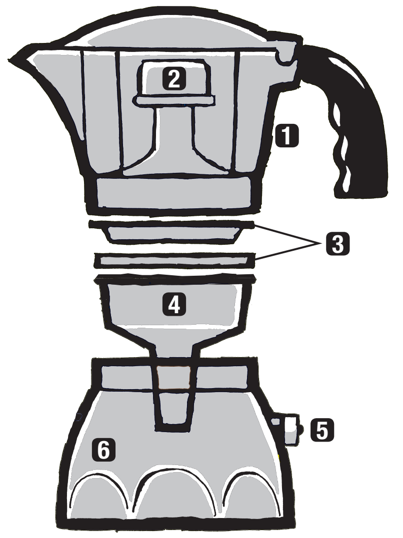
En 1933, la Moka Express inventée par Bialetti a révolutionné la manière de préparer le café à l'italienne, en y apportant sa créativité, sa culture et sa passion. Aujourd'hui comme hier, retrouvez chez vous aussi, tout le plaisir de la convivialité et le goût unique du café le plus authentique grâce aux meilleurs produits.
Bialetti a créé Le Speciali pour tous ceux qui veulent bien plus qu'un simple café.
Grâce à sa passion pour le goût et une technologie d'avant-garde, Bialetti a réalisé une gamme de cafetières spécialement dédiées à tous ceux qui aiment le café, dans toutes ses déclinaisons. De le café à l'italienne au cappuccino, du café d'orge à la crème de café, un café simple à préparer comme avec la cafetière moka.
Brikka est la seule cafetière qui permet de préparer et de servir un café à l'italienne crémeux à l'arôme intense comme au bar. Brikka réalise tasses de café à l'italienne (de 30 ml comme au bar) avec une concentration de café quasi double par rapport à celui de la cafetière moka traditionnelle.
Le cœur de Brikka réside dans une soupape particulière placée sur la colonne de distribution: un système unique et breveté, capable de réaliser un café à une double pression et en deux fois moins de temps par rapport à une cafetière traditionnelle. Pour obtenir dans chaque tasse, 3 mm de crème en surface du café et un plus grand concentré d'énergie.

MODE D'EMPLOI

Produit réalisé en alliage d'aluminium adapté à l'usage alimentaire. Lors de la première utilisation de la cafetière, la laver soigneusement avec de l'eau, puis faire au moins trois cafés (les jeter sans les consommer) en suivant les instructions reportées ci-dessous.

Contrôler que la cafetière soit dotée de tous ses accessoires et que tous ceux soient bien positionnés, comme illustré sur la figure. Contrôler toujours que le système à soupape (2) soit bien fixé à la cotonne et qu'il soit libre également de tourner non seulement sur soi-même, mais aussi en mode vertical.

Contrôler que la cafetière soit dotée de soupape, d'entonnoir, de garniture et de plaque filtre et que tous ces accessoires (3-4-5) soient bien positionnés.



FR CONSEILS POUR UN BON FONCTIONNEMENT

Pour obtenir une crème plus abondante:
Verser l'eau dans la chaudière en utilisant la partie supérieure pour mesurer la bonne quantité, puis bien visser la cafetière après avoir éliminé les éventuels résidus de café sur le bord de la chaudière.

Pour faciliter la réouverture:
Soulever l'obturateur du système à soupape avant de dévisser la chaudière de la partie supérieure. N'effectuer cette opération que lorsque la cafetière est à température ambiante.

AVERTISSEMENTS

- Ne pas toucher la surface chaude de la cafetière, mais utiliser la poignée et le pommeau.
- Après l'emploi, ne pas ouvrir la cafetière avant de l'avoir d'abord laissée refroidir pendant au moins une dizaine de secondes sous l'eau froide du robinet.
- Ne pas refroidir le produit en utilisant de l'eau excessivement froide pour ne pas le soumettre à des écarts thermiques excessifs.
- Nous vous conseillons de laver la cafetière uniquement à l'eau. Pour le lavage, n'utiliser ni pailles de fer ni produits abrasifs car ils pourraient rayer l'aluminium et abîmer la finition du produit.
- **Ne pas laver au lave-vaisselle: ces détergents pourraient noircir l'aluminium, le rendre opaque, lui faire perdre toute sa brillance en endommageant les surfaces de la cafetière.**
- Ne ranger la cafetière que lorsque toutes les pièces ont bien séchées et en ayant soin de ne pas visser les deux parties à fond.
- Ne jamais utiliser la cafetière sans eau: Si une cafetière est placée sur une source de chaleur avec une chaudière non remplie d'eau, elle se surchauffera et les éléments non métalliques comme les garnitures, la poignée et le pommeau pourraient même brûler.
- Ne jamais utiliser la cafetière sans eau: si une cafetière est placée sur une source de chaleur avec une chaudière non remplie d'eau, elle se surchauffera et les éléments non métalliques comme les garnitures, la poignée et le pommeau pourraient même brûler.
- Contrôler périodiquement le filtre entonnoir, la plaque filtre et la garniture : les remplacer en cas de signes d'usure ou de détérioration.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Informations écologiques: L'aluminium est une matière entièrement recyclable.

LA SOUPAPE INSPECTABLE BIALETTI

La soupape inspectable Bialetti est une soupape brevetée qui a été conçue pour garantir l'utilisation en toute sécurité de la cafetière. En effet, le fonctionnement des cafetières à eau potable comporte le risque de formation de dépôts de calcaire dans l'orifice de la soupape de sécurité avec le risque d'obstruction et donc de mauvais fonctionnement du produit. La soupape inspectable Bialetti permet d'éviter très facilement toute obstruction de calcaire. Il suffit d'intervenir sur le piston qui sort le long de l'axe de la soupape pendant les opérations ordinaires de nettoyage.

EN THE ITALIAN COFFEE RITUAL

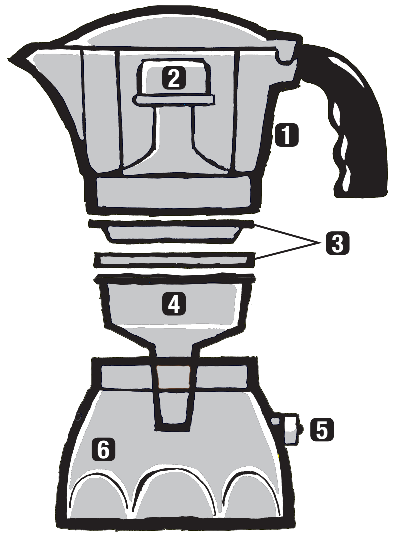
In 1933, with the invention of Moka Express, Bialetti revolutionized the way of making Italian-style coffee, interpreting its creativity, culture and passion. Today as in the past, take home the best products to enjoy even more the pleasure of being in good company and the unique flavour of true Italian coffee.
For those who want more than just a coffee, Bialetti has created Le Speciali. The passion for flavour and highly advanced technology has produced a range of coffee-makers dedicated to lovers of coffee in all its variants. From the espresso to cappuccino, from barley coffee to the froth on coffee, all are as simple to make as with the Moka.
Brikka is the only coffee maker that lets you make the same intensely flavoured and frothy espresso coffee as you can have in an Italian bar. Brikka makes cups of espresso coffee (30 ml., the same amount as in a bar) with almost twice the concentration of coffee compared to a coffee made in a traditional Moka coffee maker.
The heart of Brikka is the special valve on the column that delivers the coffee: This unique and patented system can deliver the coffee at twice the pressure compared to a traditional coffee maker and in half the time. To obtain 3 mm of froth on the surface and a greater concentration of energy in every cup.

INSTRUCTIONS FOR USE

This product is made from a food-grade aluminium alloy. When using the coffee-maker for the first time, wash it well with water only and make at least three coffees but discard them (do not drink them), following the instructions shown below.

Check that the coffee maker is complete with all its components and that they are in the right position, as shown in the figure. Always check that the valve system (2) cannot be removed from the column and at the same time that it is free to rotate on itself as well as vertically.

Check that the coffee maker is complete with valve, funnel filter, gasket seal and filter plate and that they (3-4-5) are in the right position.



EN TIPS FOR CORRECT USE

For more froth:
Pour the water into the heater unit using the upper part to measure the right amount and screw the coffee maker together well after removing any residue of coffee from the rim of the heater unit.

To make opening easier:
Lift up the plug of the valve system before unscrewing the heater unit from the upper part. Do this only when the coffee maker is at room temperature.

WARNINGS

- Do not touch the hot surface of the coffee maker, but use the handle and the knob.
- After use, do not open the coffee maker before cooling it down for at least ten seconds under the cold water tap.
- Do not cool down the coffee maker using water that is too cold, not to subject it to excessive heat differences.
- We recommend washing the coffee maker with water only. To wash it, do not use steel wool pads or abrasive products that could score the aluminium, damaging the finish of the product
- **Do not wash in a dishwasher: the dishwasher cleansing agents turn the aluminium black, it becomes dull and loses its shine, damaging the surfaces of the coffee maker.**
- Put the coffee maker away only when all its parts are thoroughly dry, taking care not to screw the two parts together tightly.
- Never use the coffee maker without water: A coffee maker on a heat source without water in the heater unit overheats and the non-metal components, such as the gasket seals, handle and knob, may burn.
- Never use other extracts, cocoa powder, camomile, other infusions or instant coffee, because they could clog up the holes in the filter plate.
- Periodically check the funnel filter, the filter plate and the gasket seal: When they show signs of wear or deterioration, they should be replaced.
- The heater unit has been designed to be used only with water and not with other liquids.
- Never use the product in the oven or in a microwave.
- Only choose original spare parts and suitable for the product.

KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN

Ecological information: Aluminium is a completely recyclable material.

THE BIALETTI INSPECTION VALVE

The Bialetti inspection valve is a patented valve and has been designed to guarantee the use of the coffee maker in complete safety. Using the coffee maker with drinking water means that lime scale may form in the hole of the safety valve with the risk that the valve clogs up and the product does not work properly. With the Bialetti inspection valve, it is very simple to avoid clogging by lime scale: just move the small piston that comes out of the valve along its axis when washing the coffee maker normally.

FR COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ

1 Remplir la chaudière d'eau froide **en utilisant la partie supérieure pour mesurer la quantité d'eau: le repère situé dans la partie supérieure indique la quantité d'eau à verser dans la chaudière. ***Pour obtenir un excellent café à l'italienne, il est très important de respecter les bonnes doses d'eau et de café.**

2 Insérer le filtre entonnoir dans la chaudière.

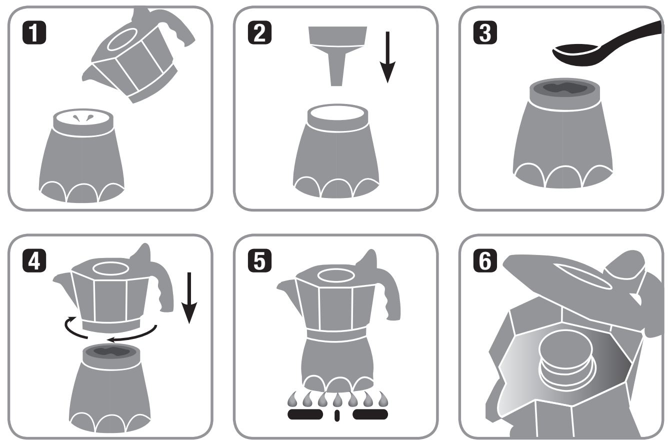
3 Remplir le filtre de café moulu, sans le tasser, en ayant soin de ne pas laisser de poudre de café sur le bord de la chaudière.

4 Fermer solidement, ceci en vissant la partie supérieure sur la chaudière et en évitant de faire levier sur la poignée.

5 Placer la cafetière sur une source de chaleur: En cas de feu à gaz, maintenir un petit feu afin que la flamme ne puisse dépasser le bord de la chaudière.

6 Après deux-trois minutes environ, une petite quantité de café sortira de la colonne et la cafetière Brikka émettra peu après son caractéristique sifflement. La crème se formera en 3-4 secondes. **Retirer immédiatement la Brikka du feu et verser le café en répartissant bien le café et la crème dans chaque tasse.**

N.B: Après la sortie du café, ne pas laisser Brikka sur le feu: La crème pourrait s'estomper et le café pourrait déborder de la partie supérieure.

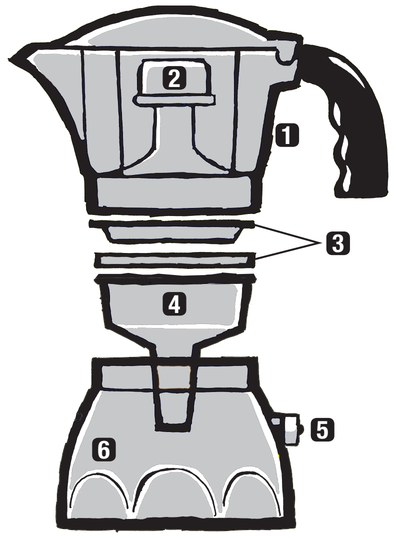


DE DAS ITALIENISCHE ESPRESSORITUAL

1933 hat Bialetti mit der Erfindung der Moka Express Art und Weise der Zubereitung des italienischen Espressos revolutioniert und dabei seiner Kreativität, Kultur und Leidenschaft Ausdruck verliehen. Damals wie heute gibt es die besten Produkte für Ihr Zuhause, wo sie bei geselligem Zusammensein mit Freunden den einzigartigen Geschmack dieses ursprünglichen Espressos genießen können.
Für all diejenigen, die mehr als nur einen einfachen Kaffee möchten, hat Bialetti Le Speciali kreiiert. Aus der Leidenschaft für guten Kaffeegeschmack und hochmoderner Technologie heraus entstand ein Sortiment Espressokannen, die mit all ihren Kaffeevarianten für alle echten Kaffeeliebhaber gedacht sind. Vom Espresso bis zum Cappuccino und vom Malzkaffee bis zum Cremehäubchen lassen sich alle Kaffees so einfach wie mit der Espressokanne zubereiten.
Brikka ist die einzige Espressokanne, mit der sich ein starker, cremiger Espresso wie im Café zubereiten und servieren lässt. Brikka brüht kleine Tassen Espresso (30 ml, wie im Café) mit einer Kaffeekonzentration, die fast doppelt so hoch ist wie bei einem Espresso aus einer herkömmlichen Espressokanne.
Das Herzstück von Brikka ist ein spezielles Ventil am kleinen Rohr: ein einzigartiges, patentiertes System, mit dem der Espresso mit einem doppelt so hohen Druck wie bei der herkömmlichen Espressokanne und in der Hälfte der Zeit gebrüht wird. So lassen sich ein 3 mm dickes Cremehäubchen an der Oberfläche und eine höhere Energiekonzentration in jeder Tasse Espresso erzielen.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Dieses Produkt ist aus lebensmittelechter Aluminiumlegierung. Bevor Sie die Espressokanne zum ersten Mal benutzen, spülen Sie sie ausschließlich mit Wasser gut aus und bereiten Sie den nachstehenden Angaben entsprechend mindestens drei Mal Kaffee zu, den Sie dann wegschütten.
Vergewissern Sie sich, dass die Espressokanne über alle Teile verfügt und diese Teile wie in der Abbildung gezeigt korrekt eingesetzt sind. Vergewissern Sie sich immer, dass das Ventilsystem (2) nicht aus dem kleinen Rohr entfernt werden kann und dass es gleichzeitig ungehindert um sich selbst und auch senkrecht dreht.
Vergewissern Sie sich, dass die Espressokanne mit Ventil, Trichter, Dichtung und Filter ausgestattet ist und dass diese Teile (3-4-5) korrekt eingesetzt sind.





IT ISTRUZIONI D'USO
EN INSTRUCTIONS FOR USE
FR MODE D'EMPLOI
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
ES INSTRUCCIONES DE USO
P INSTRUÇÕES DE USO

BIALETTI

Brikka

Brikka

Numero Verde
800-014407
Servizio consumatori (Italy only)

www.bialetti.it

DE

KAFFEEZUBEREITUNG

1 Füllen Sie den Erhitzerbehälter mit kaltem Wasser **und benutzen Sie dazu den Aufsatz als Messbecher für das Wasser: Die Markierung im Inneren des Aufsatzes zeigt die Wassermenge an, die in den Erhitzerbehälter gefüllt werden muss. ***Für einen ausgezeichneten Espresso ist es besonders wichtig, die richtigen Dosierungen für Wasser und Kaffee einzuhalten.**

2 Setzen Sie den Trichtereinsatz in den Erhitzerbehälter ein.

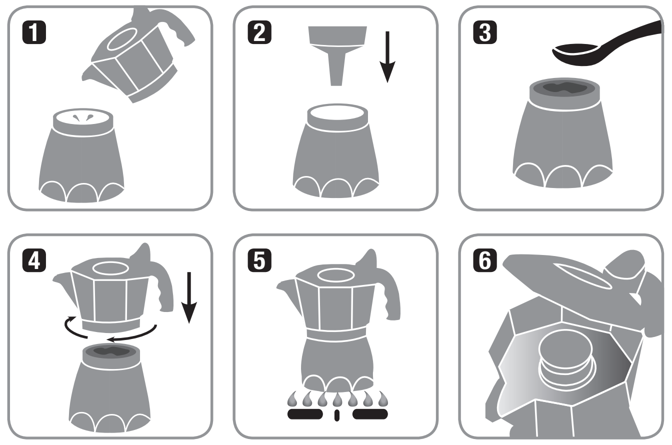
3 Füllen Sie den Filter mit gemahlenem Kaffee für Espresso, und zwar ohne zu pressen; achten Sie dabei darauf, dass keine Rückstände von Kaffeepulver auf der Kante des Erhitzerbehälter zurückbleiben.

4 Schrauben Sie den Aufsatz fest auf den Erhitzerbehälter und benutzen Sie dabei den Griff nicht als Hebel.

5 Stellen Sie nun die Espressokanne auf die Wärmequelle: Falls es sich um einen Gasherd handelt, achten Sie darauf, dass die Flamme nicht über die Kante des Erhitzerbehälters hinaus nach oben schlägt.

6 Etwa nach zwei bis drei Minuten tritt etwas Kaffee aus und kurz darauf ist Brikkas typischer Dampfstoß zu hören. Innerhalb von 3-4 Sekunden bildet sich das Cremehäubchen. **Nehmen Sie Brikka sofort vom Feuer und gießen Sie den Espresso in die Espressotassen; achten Sie dabei darauf, Espresso und Cremehäubchen gleichmäßig zu verteilen.**

Anm.: Nachdem der Kaffee ausgetreten ist, lassen Sie Brikka keinesfalls auf dem Feuer: Denn sonst könnte das Cremehäubchen verschwinden und der Espresso im Aufsatz überkochen.



ES

EL RITO ITALIANO DEL CAFÉ

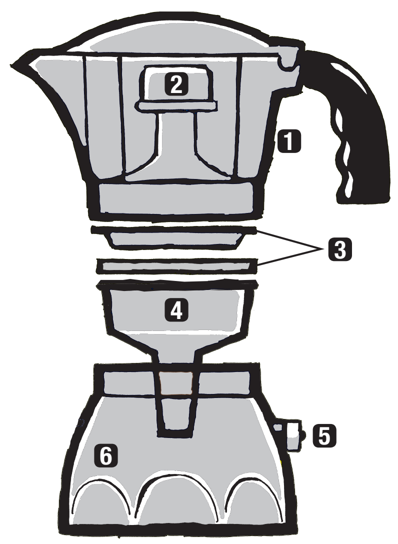
En el año 1933, con la invención de Moka Express, Bialetti revolucionó la forma de preparar el café “a la italiana” interpretando su creatividad, su cultura y su pasión. Hoy igual que ayer lleva a su hogar los mejores productos para exaltar el placer de compartir y el gusto único del café más auténtico.
Para todo aquel que desea mucho más que un simple café Bialetti ha creado Le Speciali. De la pasión por el gusto y de una tecnología de vanguardia nace una gama de cafeteras dedicadas a quien ama el café en todas sus variantes. Desde el café expreso hasta el capuchino, desde el café de cebada hasta la crema de café, con la sencillez del café preparado con la Moka. Brikka es la única cafetera que le permite preparar y servir un café expreso intenso y cremoso como el de cafetería. Brikka prepara tacitas de café expreso (de 30 ml como en la cafetería) con una concentración de café casi doble respecto de la del café preparado con la cafetera Moka tradicional.
El corazón de Brikka lo constituye su especial válvula en la columnita de salida: un sistema único y patentado que puede preparar café a una presión dos veces mayor respecto a la de una cafetera tradicional y en la mitad del tiempo. Para obtener 3 mm de crema en la superficie y una mayor concentración de energía por cada tacita.

INSTRUCCIONES DE USO

Este producto ha sido realizado con una aleación de aluminio de tipo alimentario. La primera vez que use la cafetera lávela muy bien utilizando solamente agua y prepare café por lo menos tres veces y deséchelo (no lo beba), siguiendo las instrucciones que se exponen a continuación.

Controle que la cafetera esté completa des todas las piezas y que éstas se encuentren en la posición correcta. Controlar siempre que el sistema de válvulas (2) no pueda sacarse de la columnita y al mismo tiempo que pueda girar sobre sí mismo o moverse verticalmente.

Controle que la cafetera esté completa: válvula, filtro cónico, junta, placa filtro y que todas las piezas (3-4-5) se encuentren en la posición correcta.



ES

CONSEJOS PARA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO

Para obtener una crema más abundante:
Eche el agua en la caldera utilizando el recipiente superior para medir la cantidad adecuada de agua y enrosque muy bien la cafetera después de haber eliminado los restos de café del borde de la caldera.

Para abrir más fácilmente:
Levante el obturador del sistema de válvulas antes de desenroscar la caldera y el recipiente superior. Para llevar a cabo esta operación espere que la cafetera esté a temperatura ambiente.

ADVERTENCIAS

- No toque la superficie caliente de la cafetera, haga uso del mango y del pomo.
- Después de usarla, no abra la cafetera; deje que se enfríe por lo menos unos diez segundos bajo el chorro de agua fría.
- No enfríe el producto utilizando agua excesivamente fría para evitar las variaciones térmicas muy elevadas.
- Se recomienda lavar la cafetera solamente con agua. Para lavar la cafetera no utilice esponjas o productos abrasivos que podrían rayar el aluminio y dañar el acabado del producto.
- **No lavar en el lavavajillas: a causa de los detergentes el aluminio se oscurece, se vuelve opaco, pierde brillo y se daña la superficie de la cafetera.**
- Guarde la cafetera solamente cuando todas sus partes estén bien secas; evite enroscar las dos partes completamente.
- Nunca utilice la cafetera sin agua: una cafetera sobre una fuente de calor sin gua dentro de la caldera se calienta excesivamente quemándose los componentes de materiales diferentes del metal, como por ejemplo, las juntas, el mango y el pomo.
- Nunca utilice otros ingredientes, tales como polvo de cacao, manzanilla u otras infusiones solubles porque podrían obturar los agujeros de la placa filtro.
- Revise periódicamente el filtro cónico, la placa filtro y la junta: cuando muestren signos de desgaste o deterioro deben ser sustituidos.
- La caldera ha sido estudiada para el uso exclusivo de agua y no de otros líquidos.
- No utilice el producto en el horno ni en el horno de microondas.
- Utilice solamente piezas de repuesto originales y que correspondan con el modelo.
- La garantía caduca en caso de sustitución de partes o accesorios por piezas no originales.

MANTENER LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Informaciones de tipo ecológicas: El aluminio es un material completamente reciclable.

VÁLVULA DE SEGURIDAD INSPECCIONABLE BIALETTI

La válvula de seguridad inspeccionable de Bialetti es una válvula patentada y ha sido estudiada para garantizar el uso de la cafetera en condiciones de total seguridad. De hecho, la utilización de cafeteras con agua potable comporta el riesgo de acumulación de depósitos calcáreos en el agujero de la válvula de seguridad con el consecuente riesgo de obturación de la válvula misma y de problemas de funcionamiento del producto. Con la válvula de seguridad inspeccionable de Bialetti evitar las obstrucciones calcáreas es muy sencillo, basta mover el pistoncito que sobresale de la válvula a lo largo de su eje durante las operaciones normales de lavado.

P

CÓMO PREPARA EL CAFÉ

1 Llene la caldera con agua fría **utilizando el recipiente superior como medidor del agua: la marca en la parte interior del recipiente superior indica la cantidad de agua que se debe agregar en la caldera. ***Para obtener un café expreso perfecto es muy importante respetar las dosis adecuadas de agua y de café.**

2 Introduzca el filtro cónico en la caldera.

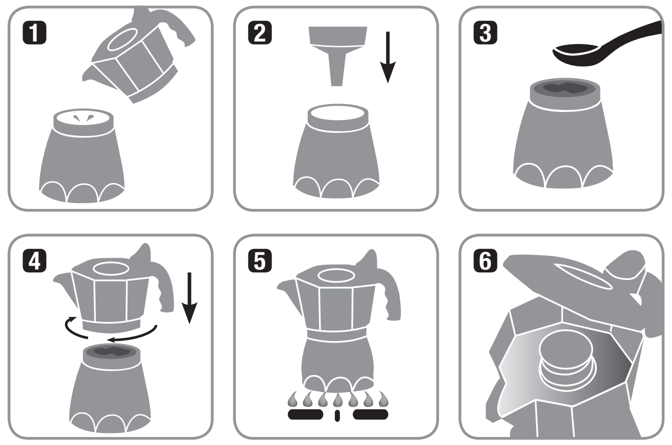
3 Llene el filtro con café molido sin prensarlo; preste atención para que no queden residuos de polvo de café en el borde de la caldera.

4 Enrosque el recipiente superior en la caldera con fuerza y sin ayudarse con el mango.

5 Ponga la cafetera sobre una fuente de calor: Si se trata de una hornilla de gas mantenga la llama baja de manera que ésta no sobresalga por el borde de la caldera.

6 Pasados unos dos o tres minutos comenzará a salir una pequeña cantidad de café y luego se escuchará el sonido característico que emite Brikka. La crema se formará en unos tres o cuatro segundos. **Retire inmediatamente la cafetera Brikka del fuego y sirva el café en las tacitas distribuyendo uniformemente el café y la crema.**

Nota: No deje Brikka sobre el fuego después de que esté listo el café; la crema podría desaparecer y el café podría rebosar el recipiente.



IT

IL RITO ITALIANO DEL CAFFÈ

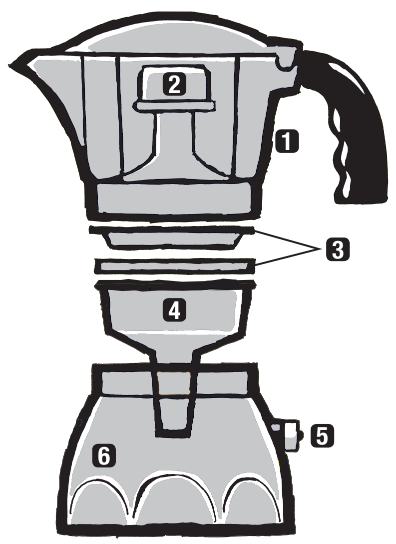
Nel 1933 con l’invenzione di Moka Express Bialetti ha rivoluzionato il modo di fare il caffè all’italiana interpretandone la creatività, la cultura e la passione. Oggi come allora, porta a casa tua i migliori prodotti, per esaltare il piacere di stare insieme e il gusto unico del caffè più autentico.
Per chi desidera più di un semplice caffè, Bialetti ha creato Le Speciali. Dalla passione per il gusto e una tecnologia d’avanguardia nasce una gamma di caffettiere dedicate a chi ama il caffè in tutte le sue varianti. Dall’espresso al cappuccino, dal caffè d’orzo alla crema di caffè, con la semplicità di preparazione del caffè come con la Moka.
Brikka è l’unica caffettiera che ti consente di preparare e servire un caffè espresso intenso e cremoso come al bar. Brikka eroga tazzine di caffè espresso (di 30 ml come al bar) con una concentrazione di caffè quasi doppia rispetto a un caffè della Moka tradizionale.
Il cuore di Brikka è la speciale valvola sulla colonnina di erogazione: un sistema unico e brevettato capace di erogare il caffè a una pressione doppia rispetto a una caffettiera tradizionale e in metà tempo. Per ottenere 3 mm di cremina in superficie e una maggiore concentrazione di energia in ogni tazzina.

ISTRUZIONI D’USO

Questo prodotto è realizzato in una lega d’alluminio indicata per l’uso alimentare. La prima volta che usate la caffettiera, lavatela bene, solo con acqua, e fate almeno tre caffè a perdere (da non consumare) seguendo le istruzioni sotto riportate.

Controllate che la caffettiera sia completa di tutti i componenti e che questi siano in posizione come da figura. Controllare sempre che il sistema valvolare (2) non sia rimovibile dalla colonnina e contemporaneamente sia libero di ruotare su stesso e anche verticalmente.

Controllate che la caffettiera sia completa di valvola, imbuto, guarnizione e piastrina filtro e che gli stessi siano nella loro esatta posizione (3-4-5).



DE

TIPPS FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH

Mehr Creme:
Gießen Sie das Wasser in den Erhitzerbehälter und verwenden Sie dabei den Aufsatz zum Messen der richtigen Menge; nachdem Sie die Kaffeerückstände von der Kante des Erhitzerbehälters entfernt haben, schrauben Sie die Espressokanne zusammen.

Einfacheres Öffnen:
Heben Sie den Ventilverschluss an, bevor Sie den Erhitzerbehälter vom Aufsatz losschrauben. Achten Sie dabei darauf, dass die Espressokanne bereits auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Berühren Sie keinesfalls die heiße Oberfläche der Espressokanne, sondern ausschließlich deren Griff und Knauf.
- Nach dem Gebrauch die Espressokanne keinesfalls öffnen, bevor sie nicht mindestens zehn Sekunden lang unter einem kalten Wasserstrahl am Wasserhahn abgekühlt wurde.
- Kühlen Sie das Produkt nicht mit extrem kaltem Wasser ab, so dass es keinen übermäßigen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist.
- Die Espressokanne sollte ausschließlich mit Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie keinesfalls Scheuerschwämmchen oder Scheuermittel, die das Aluminium verkratzen und damit das Finish des Produkts beeinträchtigen könnten.
- **Nicht in der Spülmaschine spülen: Durch die Spülmittel wird das Aluminium dunkel, matt, verliert an Glanz und die Oberfläche der Espressokanne wird ruiniert.**
- Stellen Sie die Espressokanne erst dann weg, wenn alle Teile gut trocken sind; achten Sie darauf, die beiden Hauptteile nicht fest zuzudrehen.
- Benutzen Sie die Espressokanne keinesfalls ohne Wasser: Eine Espressokanne ohne Wasser im Erhitzerbehälter wird auf einer Wärmequelle überhitzt und die nicht metallischen Teile wie Dichtungen, Griff und Knauf können Feuer fangen.
- Verwenden Sie keinesfalls andere Extrakte wie Kakaopulver, Kamille, Aufgüsse oder Instant-Pulver, da sie die Löcher des Filters verstopfen könnten.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Trichtereinsatz, den Filter und die Dichtung: Sobald sie Anzeichen von Verschleiß oder Abnutzung zeigen, müssen sie ersetzt werden.
- Der Erhitzerbehälter ist ausschließlich für den Gebrauch von Wasser und nicht für andere Flüssigkeiten konzipiert.
- Benutzen Sie das Produkt weder im Backofen noch in der Mikrowelle.
- Wählen Sie ausschließlich Originalersatzteile, die Ihrem Modell entsprechen.
- Jeglicher Garantieanspruch verfällt, wenn Teile oder Zubehör durch nicht originale Ersatzteile ersetzt werden.

AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN

Informationen zum Umweltschutz: Aluminium ist ein umfassend recyclebares Material.

DAS INSPEKTIONIERBARE VENTIL VON BIALETTI

Bei dem inspektionierbaren Ventil von Bialetti handelt es sich um ein patentiertes Ventil, das eine umfassend sichere Verwendung der Espressokanne gewährleistet. Denn der Gebrauch von Espressokannen mit Trinkwasser bringt die Gefahr von Kalkablagerungen in der Öffnung des Sicherheitsventils mit sich, so dass das Ventil selbst verstopfen kann und zu einer Betriebsstörung des Produkts führt. Mit dem inspektionierbaren Ventil von Bialetti lassen sich Verstopfungen durch Kalk ganz einfach vermeiden: Beim normalen Spülen braucht nur der kleine, aus dem Ventil herausragende Kolben entlang seiner Achse hin und her bewegt zu werden.

ES

CÓMO PREPARA EL CAFÉ

1 Llene la caldera con agua fría **utilizando el recipiente superior como medidor del agua: la marca en la parte interior del recipiente superior indica la cantidad de agua que se debe agregar en la caldera. ***Para obtener un café expreso perfecto es muy importante respetar las dosis adecuadas de agua y de café.**

2 Introduzca el filtro cónico en la caldera.

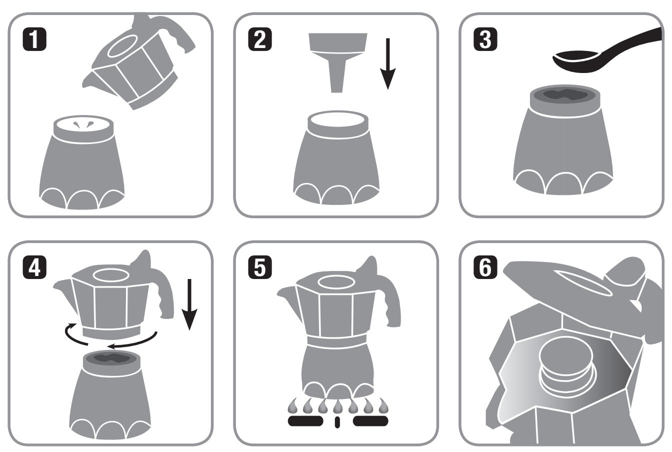
3 Llene el filtro con café molido sin prensarlo; preste atención para que no queden residuos de polvo de café en el borde de la caldera.

4 Enrosque el recipiente superior en la caldera con fuerza y sin ayudarse con el mango.

5 Ponga la cafetera sobre una fuente de calor: Si se trata de una hornilla de gas mantenga la llama baja de manera que ésta no sobresalga por el borde de la caldera.

6 Pasados unos dos o tres minutos comenzará a salir una pequeña cantidad de café y luego se escuchará el sonido característico que emite Brikka. La crema se formará en unos tres o cuatro segundos. **Retire inmediatamente la cafetera Brikka del fuego y sirva el café en las tacitas distribuyendo uniformemente el café y la crema.**

Nota: No deje Brikka sobre el fuego después de que esté listo el café; la crema podría desaparecer y el café podría rebosar el recipiente.



P

O RITUAL ITALIANO DO CAFÉ

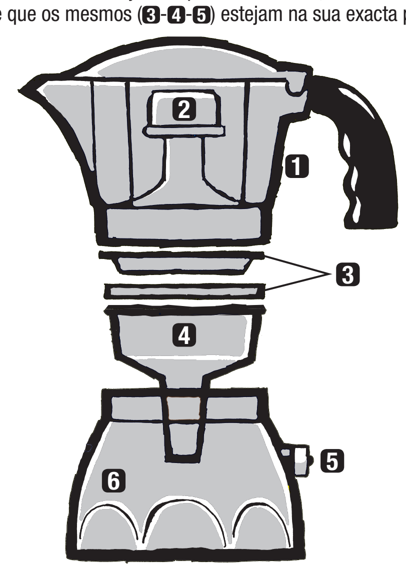
Em 1933 com a invenção da Moka Express, a Bialetti revolucionou o modo de fazer o café à moda italiana interpretando a sua criatividade, cultura e paixão. Hoje como então, traz para a sua casa os melhores produtos, a fim de exaltar o prazer de estar junto e o sabor único do café mais autêntico.
Para quem deseja mais que um simples café, a Bialetti criou Le Speciali. Da paixão pelo sabor e uma tecnologia de vanguarda nasce uma gama de cafeteiras dedicadas à quem ama o café em todas as suas variantes. Do expresso ao cappuccino, do café de cevada ao creme de café, com a simplicidade de preparação do café como o feito com a Moka.
Brikka é a única cafeteira que te permite preparar e servir um café expresso intenso e cremoso como no bar. Brikka distribui chávenas de café expresso (de 30 ml como no bar) com uma concentração de café quase dupla em relação à um café da Moka tradicional.
A parte principal de Brikka é a especial válvula na coluna de distribuição: um sistema único e patenteado capaz de distribuir o café a uma pressão dupla em relação à uma cafeteira tradicional e na metade do tempo. Para obter 3 mm de creme na superfície e uma maior concentração de energia em cada chávena.

INSTRUÇÕES DE USO

Este produto é realizado em uma liga de alumínio indicada para o uso alimentar. A primeira vez que usar a cafeteira, lavá-la bem, apenas com água, e fazer ao menos três cafés a perder (não devem ser consumidos) seguindo as instruções indicadas abaixo.

Controlar que a cafeteira esteja completa de todos os componentes e que os mesmos estejam na sua exacta posição. Controle sempre que o sistema valvular (2) não seja removido da coluna e simultaneamente esteja livre para girar sobre si mesmo e também na vertical.

Controlar que a cafeteira esteja completa de válvula, filtro de funil, vedante e plaqueta filtro e que os mesmos (3-4-5) estejam na sua exacta posição.



P

CONSELHOS PARA UM CORRECTO FUNCIONAMENTO

Para um creme mais abundante:
Deitar a água na caldeira utilizando o recolhedor para medir a quantidade justa e atarraxar bem a cafeteira após ter removido os resíduos de café da borda da caldeira.

Para uma reabertura mais fácil:
Levantar o obturador do sistema valvular antes de desatarraxar a caldeira do recolhedor. Efectuar esta operação somente quando a cafeteira estiver na temperatura ambiente.

ADVERTÊNCIAS

- Não tocar a superfície quente da cafeteira, para tanto utilizar a asa e a pega.
- Após o uso, não abrir a cafeteira antes de esfriá-la por ao menos dez segundos debaixo do jacto de água fria da torneira.
- Não esfriar o produto utilizando água excessivamente fria de modo a não submetê-lo à excessivas variações térmicas.
- Aconselhamos lavar a cafeteira apenas com água. Para a lavagem, não usar palhas de aço ou produtos abrasivos que podem vir a riscar o alumínio estragando o acabamento do produto.
- **Não lavar em máquina de lavar loiça: devido ao efeito dos detergentes o alumínio escurece, torna-se opaco, perde o brilho estragando as superfícies da cafeteira.**
- Volte a montar a cafeteira somente quando todas as suas partes estiverem bem secas, tendo o cuidado para não atarraxar até o fundo as duas partes.
- Nunca utilizar a cafeteira sem água: uma cafeteira sobre uma fonte de calor sem água no interior da caldeira fica super-aquecida e os componentes que não forem de metal, como os vedantes, a asa e a pega, podem queimar
- Nunca utilizar outros extractos, cacau em pó, camomilas, outras infusões ou solúveis, podem vir a obstruir os furos da plaqueta do filtro.
- Controlar periodicamente o filtro de funil, a plaqueta do filtro e o vedante: quando revelarem sinais de desgaste ou de deterioração, devem ser substituídos.
- A caldeira foi estudada para ser utilizada somente com água e não com outros líquidos.
- Não utilizar o produto no forno ou no forno de microondas.
- Escolher somente peças de substituição originais e conformes ao modelo em uso.
- Deterioração da garantia em caso de substituição de peças ou acessórios com material não original.

MANTER FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS

Informações ecológicas: O alumínio é um material completamente reciclável.

A VÁLVULA CONTROLÁVEL BIALETTI

A válvula controlável Bialetti é uma válvula patenteada e foi estudada para garantir a utilização da cafeteira em total segurança. De facto, o funcionamento das cafeteiras com água potável comporta o risco da criação de depósitos calcários no furo da válvula de segurança com o perigo de obstrução da própria válvula e de mau funcionamento do produto. Com a válvula controlável Bialetti evitar obstruções de calcário é muito simples, é suficiente mover o pistão que sai da válvula ao longo do seu eixo durante as normais operações de lavagem.

IT

COME PREPARARE IL CAFFÈ

1 Riempite d’acqua fredda la caldaietta **servendosi del raccoglitore come misurino per l’acqua: la tacca all’interno del raccoglitore indica la quantità di acqua che va versata in caldaia. ***Per ottenere un ottimo espresso è molto importante rispettare le giuste dosi di acqua e caffè.**

2 Inserite il filtro ad imbuto nella caldaietta.

3 Riempite il filtro di caffè macinato, senza premerlo, avendo cura di non lasciare polvere di caffè sul bordo dalla caldaietta.

4 Avvitate il raccoglitore alla caldaietta e chiudete con forza evitando di fare leva sul manico.

5 Mettete la caffettiera sulla fonte di calore: se si tratta di un fornello a gas fate in modo che la fiamma non sporga dalla caldaia.

6 Dopo due-tre minuti circa uscirà una piccola quantità di caffè e poco dopo si sentirà il caratteristico sbuffo della Brikka. In 3-4 secondi si formerà la cremina. **Togliete subito Brikka dal fuoco e versare il caffè nelle tazzine, distribuendo uniformemente caffè e crema.**

N.B: Dopo l’uscita del caffè è necessario non lasciare Brikka sul fuoco: la crema potrebbe svanire e il caffè uscire dal raccoglitore.

